



PP-04 角型キャンプ鍋6点セット〈携帯袋付〉

取扱説明書

ご使用の際は「使用上の注意」等をよくお読みください。
又、取扱説明書は大切に保管してください。不適切な取扱は事故につながります。

⚠ 警告

- 加熱中は火元を離れないでください。
- 空だきはしないでください。火災の原因になります。

使用前の準備

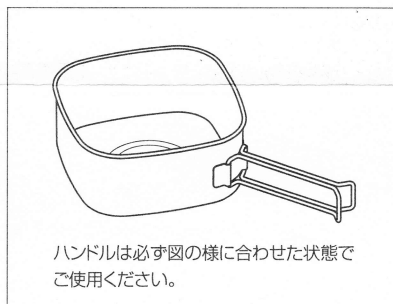
- ハンドルに破損やガタツキ等がないことを確認してください。各部に亀裂、破損、へこみ、曲がり、ゆるみなどの異状が生じた場合は使用しないでください。
- 初めての使用時はスポンジ等に食器用洗剤を付け、よく洗ってから使用してください。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には使用しないで購入店、又は弊社まで連絡ください。

お手入れについて

- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で洗い、早めに水気を拭き取ってください。
お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中の微量成分が固まったものです。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビ発生の原因となります。
- 焦げ付きを落とす場合はナイフ等を使用しないでください。熱湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- サビが発生した時はスポンジにクレンザーをつけてこすり落としすいでください。

⚠ 使用上の注意

- 調理中や調理後は本体が熱くなっております。ヤケドの危険がありますので幼児の手に触れないようにしてください。
- 調理後に器としてご使用の際ヤケドにご注意ください。
- ハンドルは熱くなりヤケドの危険があります。ミトンやふきんを使用してください。
- 素手では絶対に持たないでください。
- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が鍋の底面からはみ出さないように使用してください。
- ハンドルがガタついた状態で使用しないでください。
- 空だきはしないでください。火災や本体の変形、ハンドルの破損やヤケドの原因となります。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
- 調理中、時々料理をかき混ぜてください。焦げ付くことがあります。
- 調理物によっては、調理中や再加熱の際に、急に噴き出すことがありますので、強火で一気に加熱しないでください。火力を弱くして、調理物をかき混ぜてください。(だし入り味噌で調理した味噌汁を再加熱する際は、かき混ぜてから弱火で加熱してください。)
- 水道水のみを沸騰させますと、内面に白いはん点や変色(虹色等)が生じることがありますが、水道水に含まれている微量成分の影響によるものです。
- 天ぷら料理等には使用しないでください。
- 強火でのいため物には使用しないでください。焼けて変色する原因になります。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- IH調理器具や電子レンジ、又はオーブンで使用しないでください。器具の故障や火災の原因になることがあります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。サビの発生原因となりますので他の容器に移してください。
- フタをしたまま茹でると吹きこぼれの原因になりますのでフタを取ってご使用ください。
- マグカップのハンドルにぐらつきがある場合、使用しないでください。
- マグカップをバーベキューコンロのアミ等の上では加熱しないでください。
- マグカップに熱い飲み物を入れた場合、カップやハンドルが熱くなっていますのでヤケドにご注意ください。



ハンドルは必ず図の様に合わせた状態で
ご使用ください。

品質表示

材料の種類	寸法	満水容量
角型鍋/本体: ステンレス鋼(クロム13%)(底の厚さ0.4mm)	15cm	1.0L
ハンドル: ステンレス鋼		
フタ兼調理ワイド/本体: ステンレス鋼(クロム13%)(底の厚さ0.4mm)	15cm	0.7L
ハンドル: ステンレス鋼		
小皿/ステンレス鋼(底の厚さ0.3mm)	13cm	
マグカップ/ステンレス鋼(底の厚さ0.35mm)	7cm	0.2L
携帯袋/不織布		

輸入発売元

株式会社カクセー

〒959-1277

新潟県燕市物流センター 2-15

TEL 0256-63-7271

MADE IN CHINA